

ANTIPASTI E SNACK

Cocktail di pollo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *RIPOSO IN FRIGO 2 ORE*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 2 kg

MAIONESE 600 gr

PANNA DA CUCINA confezione - 1

SENAPE 2 cucchiaini da tavola

OLIVE NERE

PREPARAZIONE

- 1** Lessare il pollo in abbondante acqua salata, scolarlo e far raffreddare.
Tagliare il pollo a cubetti e mescolarlo alle salse, aggiungere le olive e porre in frigorifero per qualche ora, ancora meglio se gustato il giorno dopo.